

アレルギー品目一覧表<NO.1>

2017.11.3現在

分類	商品名	食品名	卵	乳製品	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	さけ	さば	ゼラチン	リンゴ	ゴマ	その他	
ラーメン・つけ麺	ラーメン・チャーシューメン		△		●					●	●	●	●							
	お子様ラーメン・セット	ラーメン(焼豚・コーン)	△		●						●		●	●						
		かまぼこ	●		●									●						
		エルビーアップルジュース																●		
		エルビーオレンジジュース																		オレンジ
		フライドポテト																		
	ふりかけ(鮭)	●	●	●										●	●				●	
	野菜ラーメン		△		●					●		●	●						●	
	味玉ラーメン	ラーメン(メンマ・焼豚・ネギ)	△		●						●	●	●	●						
		味玉	●		●									●						
	彩ラーメン	ラーメン(焼豚・メンマ)	△		●						●	●	●	●						
		味玉	●		●									●						
		キムチ			△					△				△						
	味噌豚骨ラーメン 辛味噌ラーメン	生麺	△		●															
		味噌とんこつスープ			●						●		●	●		●				●
		焼豚			●						●			●						
		フライドオニオン			●									●						
		白ゴマ																		●
	辛味噌タレ			●						●			●						●	
	つけそば	生麺	△		●															
つけそばスープ				●						●		●	●							
焼豚				●						●			●							
メンマ				●						●	●		●							
醤油ラーメン (千葉の店舗のみ販売)	魚粉			●											●					
	生麺	△		●																
	スープ		●	●						●	●	●	●			●			●	
薬味	にんにく唐がらし			●						●			●							
	ラーメンタレ			●						●			●							
	ラー油			●															●	
	酢			●																
	マヨネーズ	●		●									●							
トッピング	黒コショウ																			
	生卵	●																		
	味玉	●		●									●							
	温泉卵	●																		
	コーン																			
	キムチ			△						△			△							
一品・おつまみ	メンマ			●						●	●		●							
	びり辛餃子	餃子		●	●					●			●						●	
	黒豚餃子	餃子タレ・ラー油			●								●						●	
	唐揚げ ※揚げ油を共有	唐揚げ	●		●					●		●	●							
	フライドポテト ※揚げ油を共有																			
	たこの唐揚げ ※揚げ油を共有		●		●								●							
	鉄板焼豚つまみ			●						●			●						●	
	焼豚もやし			●						●			●						●	
	焼豚キムチ			●						●	●	●	●							
	四種盛		●		●					●	●		●							
焼豚			●						●			●								
野菜盛			●						●			●						●		

● = 原材料にアレルギー物質を含んだ製品を使用しております

△ = 原材料には使用していませんが、アレルギー物質を含む製品と製造ラインを共有しております

アレルギー物質記載内容は 店舗調理前の原材料、加工品に基づく内容としております。
 店舗内では同一の調理器具を用いて調理、食器等も共有しており、調理行程におけるアレルギー物質の二次混入の可能性もございます。
 アレルギー物質に対する感受性の強い方は、担当医師とご相談の上、お客様自身が最終的にご判断くださいますようお願い申し上げます。

アレルギー表示一覧表<NO.2>

2017.11.3現在

分類	商品名	食品名	卵	乳製品	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	さけ	さば	ゼラチン	リンゴ	ゴマ	その他	
チャーハン	鉄板チャーハン		●	●	●					●	●	●	●						●	
	鉄板明太マヨチャーハン		●	●	●					●	●	●	●						●	
	塩おむすび	おむすび・つぼ漬たくあん			●								●						●	
ご飯物	焼豚丼				●					●			●							
	温玉丼		●		●			●		●			●							
	明太丼				●			●					●							
	豚キムチ丼			●	●					●	●	●	●						●	
	チャーマヨ丼		●		●			●		●			●							
	塩だれ豚丼	塩だれ豚丼の具			●					●			●						●	
	豚生姜焼き丼	豚生姜焼き丼の具	●		●					●			●							
		マヨネーズ	●		●								●							
	特製豚丼(豚玉)		●		●					●			●							
お持ち帰り商品	カンタン麺		●		●					●		●	●							
	餃子トレイ	餃子		●	●					●			●						●	
		餃子タレ・ラー油			●	●							●						●	
	にんにく唐がらし				●					●			●							
	キムチ				△					△			△							
	チャーハンおむすび		●	●	●					●	●	●	●			●		●		
「横綱醤油」(宅配用)				●					●			●								
デザート類	ガリガリ君	コーラ・ソーダ・梨	△	△															●	
	ホームランバー	バニラ・チョコ・イチゴチョコチップ	●	●	△		△													
	プレミアムソフトアイス	北海道プレミアムバニラ			●															
		プレミアム宇治抹茶			●															
		プレミアムチョコレイト			●									●						
		マスクメロン			●															
		あまおう苺			●															
	ソフトアイス	北海道ミルク・コーヒー&ミルク			●															
		チーズビスケット・クッキーズバニラ			●	●								●						
		練乳いちご・ベリーミックス			●															
		バニラ&抹茶・ストロベリー			●															
		フレンチバニラ		●	●															
		豆乳・さつまいも			●									●						
		紫いも・中華杏仁			●															
		バニラ・カスタードプリン		●	●															
		チョコレート・抹茶			●															
		ブルーベリーヨーグルト風味			●															
		マロン・マンゴー			●															
		北海道小倉・巨峰			●															
		バニラ&チョコレイト		●	●															
		バニラ&ストロベリー		●	●															
		ラムレーズン・みかん			●															
	黒ごま			●															●	
	りんご・甘熟メロン			●														●		
	白桃			●																もも
	チョコバナナ			●																バナナ
さくら・梅・柚子			●																	
薔薇・ソーダ			●																	
レモン・パイナップル			●																	
お菓子	迷探偵キャンディ(京都・一部大阪・関東)																			
	ポーロ(京都・一部大阪・関東)		●	●																
	ラムネ(京都・一部大阪・関東)																			
	ぐるぐるゼリー(京都・東海・関東)																	●		
	棒つきキャンディ(ピーチ味)(東海)			●																もも
	棒つきキャンディ(グレープ味)(東海)			●																
	チョコ太郎			●	●			●					●							
アメポー			△	△																
あべつ子ラムネ(大阪)																				

● = 原材料にアレルギー物質を含んだ製品を使用しております

△ = 原材料には使用していませんが、アレルギー物質を含む製品と製造ラインを共有しております

アレルギー物質記載内容は 店舗調理前の原材料、加工品に基づく内容としております。
 店舗内では同一の調理器具を用いて調理、食器等も共有しており、調理行程におけるアレルギー物質の二次混入の可能性もございます。
 アレルギー物質に対する感受性の強い方は、担当医師とご相談の上、お客様自身が最終的にご判断くださいますようお願い申し上げます。